

## Hangi Bitki Ve Baharatlar Nerelerde Kullanilir...

02/04/2009 13:13 by yarenim

### Adaçayý

Ballybabagillerden kokulu bir bitkidir. Bütün Avrupa ülkelerinde olduđu gibi ülkemizde de çokça yetipir. Tüylü ve beyazımsý bir renkte olan yapraklarınyn kurusu çay gibi haflanarak içildiđi gibi, et yemeklerine koku ve lezzet vermek için de kullanılır. Özellikle karaciđer, ördek, kaz, tavuk ve av hayvanlarının kызartmalannda çok hođ bir koku ve tat verdiđi için kullanılır. Avrupa ülkelerinin mutfaklannda kызarmýđ patateslerin, hamurlara koyulan yađların kokulandınlmasýnda, salamuralarda, etlerin dinlendirilmesinde çok kullanılır.

### /Anason

Maydanozgillerden bir yýllýk bir bitkinin tohumudur. Yurdumuzda ekimi çok yapılan anasonun anayurdu Mýsý r'dýr. Anasonun tohumlan çok küçük, yeşilimsi, tatlı ve bahalıdır. Ülkemizde hamur iplerinde, rakýcýlıkta, gevreklerde, çöreklerde kullanılır. Avrupa'da anasonlu likör ve meşrubat da yapılmaktadır. Çin'de ve Vietnam'da yetipen " yýldýzanasonu " ise manolyagillerden yapraklarının dökmeven bir ađacıdır. Tadý ve kokusu anasona benzediđinden bu ad verilmiştir.

### \*Ardý ç

Kozalaklılardan, yaz, kýp yapraklarının dökmeven, güzel kokulu, siyahımsý kahverengi, yuvarlak yemişleri bulunan bir ađacıdır. Yemişlerinden hekimlikte kullanlan bir cins esans da çýkarılmaktadır. Genellikle av ve kümes hayvanlan etlerinin pipirilmesinde, dinlendirilen etlerde kullanılmaktadır. Ardýç bađta cin olmak üzere çepitli alkollü içkilere koku ve tat vermek için kullanılır. Ülkemizde de " tükenmez " adıyla anılan ve çepitli meyvelerden yap? ?lan içeceđin de mayalanması ve hođ bir koku kazanması için ardýç konur.

### \*Benmari

Ýçi sıcak su dolu bađka bir kabýn içine oturarak pipirmek

### \*Biber

Patlýcangillerden, ülkemizde bol yetipen, aynı adla anýlıp tazeyken yeşil ve çođu zaman acý meyveleri olan bir bitkidir. Ülkemizde bađlyca ? ?u cinsleri yetipir:

Sivri biber, sulak yerde yetipirse tatlı olursa da, genellikle acýdır. Tazeyken yeşildir. Fazla olgunlađýrsa veya güneşte kurutulursa kызarı.

Çarleston biber, sivri biberden daha kalýn, daha etlidir genellikle tatlıdır.

Domates biberi, domatese benzer, yayvan yapıldır. Rengi kırmızıdır, ama acý değildir.

Dolmalýk biber, yeşil ve sarý cinsleri vardır. Dolmalýk biber de fazla olgunlađýnca veya güneşte kurutulunca kызarı. Paprika, ülkemizde kırmızıbiber, Avrupa'da Paprika diye anlan bu cins biber tazeyken bile kırmızıdır ve genellikle çok acýdır. Macarlann ünlü gulab ve benzeri yemeklerinde kullandýklan biber budur. Bütün biberler kurutulup kırmızı bir renk aldıktan sonra tuz durumuna getirilir, buna " kırmızıbiber " adı verilir ve " çok acý ", " acý ", " az acý " ve " tatlı " olarak ayrı ayrı satılır. Kırmızı renkli domates biberinden " biber salçasý " yapılır. Biber salçasý Güney Anadolu'da çok kullanılmaktadır. Bazý bölgelerde güneşte kызarmýđ tatlı biberlerden de biber salçasý yapılmaktadır.

### \*Biberiye

Ballybabagillerden, Akdeniz çevresinde bol yetipen bir bitkidir. Ülkemizdeki dağlarda da yaygın olarak görülen bu bitki yaz, kış yepildir. Daha çok sıcak bölgelerde yetipir. Soğuk yerlerdeyse, kışın üstünün örtülmesi gerekir. En iyisi evlerde bir saksı içinde yetiştirmektir. Böylece her zaman el altında bulundurmak mümkün olur. Küçük, kalınca, ensiz ve kokulu olan yaprakları av ve kümes hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerde diğer et yemeklerinde ve soslarda hoş bir koku vermesi için kullanılır.

#### \*Cevz-i bevva

Ülkemizde bazı baharatçılar buna " küçük hindistancevizi " demektelerse de bildiğimiz hindistanceviziyle bir ilgisi yoktur. Hindistancevizi hurma cinsinden, bir tropikal bölge yemepidir. Cevz-i bevvasa, sıcak bölgelerde yetipen ikiçeneklilerden bir ağacın fındık ve ceviz arasında bir büyüklükteki yemepidir. Rendelenerek toz haline getirilir ve genellikle tavalarda, beşamel soslarda, et, dolma ve sarmalarda kullanılır. Fazlası zararlı olduğundan, özellikle de beyni ve sinir sisteminin etkilediğinden cevz-i bevva'yı yemeklerde çok az (sivri uçlu bir bıçakla ucunda duracak kadar) kullanmak gerekir.

#### \*Defne

Yapraklarının dökmeyen bir ağaç olan defne ağacının kurutulmuş yaprakları baharat olarak kullanılır. Akdeniz ülkelerinde çok rastlanan defne ağacı güneşli ve kuytu yerlere dikilmesiyle Doğu Anadolu Bölgesi'nde de yetiştirilebilmektedir. Yaprakları çok güzel kokulu olduğundan Türk mutfağında ve diğer ülke mutfaklarında çok önemli bir yer tutmaktadır. Defne yaprakları çepitli balık, et, kümes ve av hayvanlarının etlerinden yapılan yemeklerde, soslarda kullanıldığı gibi bazı turpulan ve konservelerin de önemli malzemesidir. Avrupa'da zeytinyağında konserve edilen mantarların içine mutlaka birkaç defneyaprak konulur.

#### \*Dereotu

Maydanozgillerden, iplik biçiminde yaprakları olan bir bitkidir. Güzel kokusu nedeniyle cacık, çiroz salatası gibi bazı salatalarda ve zeytinyağlı birçok yemekte, böreklerde çiğ ve pişmiş olarak kullanılır. Sindirimi kolaylaştıran bir bitkidir. Türkiye'de ve Akdeniz ülkelerinde çok yetipir.

#### \*Fesleğen

Ballybabagillerden yaprakları çok keskin ve güzel kokulu olan yıllık bir bitkidir. Anayurdu Hindistan'dır. Akdeniz ülkelerinde ve ülkemizde süs bitkisi olarak bahçelerde, özellikle de saksılarda yetiştirilmektedir. Fesleğen Türk Mutfakları'nda pek fazla kullanılmaz. Ama Avrupa ülkelerinde domates salçasında, türlü soslarda, çorba ve salatalarda çok kullanılmaktadır. Pek çok türü bulunan bu bitkinin yaprakları yıkandıktan sonra maydanoz gibi kullanılır.

#### \*Frenk Maydanozu

Maydanozgillerden kırlarda kendiliğinden yetipen bir yıllık bitkidir. Boyu 40 cm'ye kadar ulaşan frenk maydanozunun anayurdu Avrupa'dır. Maydanoz gibi kokulu yapraklarından yararlanır. Kızartmalara, soslara ve salatalara hoş bir tat verir. Kıvrık olan yapraklarından servis tabaklarının süslenmesinde de yararlanır.

#### \*Hardal

Turpgillerden bir bitkidir. Bu bitkinin sert ve yakıcı bir madde taşıyan tohumu un durumuna getirilir ve sirkeyle karıştırılarak macun kıvamında bir karışım yapılır. Bu karışım özellikle ızgara etlerin yanında ve bazı soslarda kullanılır. Hardal toz halinde bazı yemeklerde de kullanılır.

## \*Kakule

Zencefilgillerden, sıcak iklimlerde yetişen kokulu bir bitkidir. Kakulenin baharat olarak kullanılan tohumları mercimekten küçük ve beyazımsı bir renktedir. Yırtık açıcı, mide bozukluklarını giderici ve gaz söktürücü özelliği vardır. Bu nedenle hem baharat, hem de ilaç olarak kullanılır. ABD'de güzel koku vermesi için çikletlere de kakule katılmaktadır.

## \*Karabiber

Karabergillerden, zeytimsi meyvelerinin taneleri yuvarlak, yaprakları yürek biçiminde tırmanıcı bir tropikal bölge bitkisidir. En çok Güney Asya'da ve Endonezya'da yetişir. Kuru ve siyah tanelerinin baharlı ve acı bir tadı vardır. Hemen hemen her türlü yemekte bütün olarak veya dövülmüş toz durumunda koymak mümkündür. Ancak mideye zararlı olduğundan, midesi rahatsız olanlar karabiber kullanmaktan kaçınılmalıdır.

Karabiber tane veya toz halinde satılır. Tane karabiber alıp, kullanılacak zaman çekip toz haline getirmek ve taze taze kullanmak daha doğrudur. Böylece karabiberin keskinliği kaybolmaz. Ülkemizde pek bilinmemesine karşın Avrupa'da karabiberin beyazı, yani "beyaz biber" de çok kullanılır. Karabiber, bu tırmanıcı bitkinin iyice olgunlaşmamış meyvelerinin, güneşte veya çok hafif bir ateşte kurutulmasıyla elde edilir.

Beyaz biber ise, aynı bitkinin iyice olgunlaşmış meyveleridir. Bu taneler bir süre deniz suyunda veya kireçli suda bekletilir. Sonra kabukları soyulup içi kurutulur. Beyaz biber, karabiberden daha keskin kokuludur.

## \*Karanfil

Yaz, kış yemil bir bitki olan karanfil mersingillerdendir. Hindistan, Filipinler ve Afrika'da yetişir. Bu bitkinin koyu renkli, küçük çiçi biçimindeki tomurcukları kurutulur ve öğütülerek toz haline getirildikten sonra veya dövülmeden tane olarak kullanılır. Genellikle kompostalarda, bazı tatlılarda, şerbetlerde, keklerde, dondurmalarda, bazı sos ve yemeklerde kullanılır. 2-3 tane dövülmemiş karanfil 3-4 litre et suyuna hoş bir koku vermeye yeter. Karanfilin pastacılık ve şekerlemecilikte de önemli bir yeri vardır. Bazı Anadolu köylerinde, çaya da bir karanfil tanesi atarak bambaşka bir tat ve koku verilir. Karanfil bitkisinin tohumlarından ilaç yapımında kullanılan karanfil yağı da çok yararlıdır.

## \*Kekik

Balıybabagillerden, yaprakları küçük ve karşılıklı, çiçekleri beyaz, pembe veya kırmızı ve başak durumunda olan kokulu bir bitkidir. Genellikle sıcak, kuru ve tırlık toprakları sever, ülkemizde çok yetiştirilir. Etlerin, yağların, sebzelerin, haşlanmış balıkların ve salçaların kokulandırılmasında kullanılır. Ülkemizin bazı bölgelerinde, özellikle çorbalarda nane gibi kekik de bol bol kullanılır.

## \*Kereviz

Maydanozgillerden, kökleri ve yaprakları sebze olarak kullanılan kokulu, baharlı bir bitkidir. Yapraklı ve kök olarak iki çeşidi vardır. Kök kerevizinin kökleri iri olur. Yaprak kerevizinin kökleri ise, yok denecek kadar küçüktür. Hem ülkemizde hem de Avrupa'da bu bitkinin köklerinden ve yapraklarından çok yararlanılmaktadır. Genel olarak pişirilerek yenir. Bazı Avrupa ülkelerinde yaprakları çiğ olarak da kullanılmaktadır. Ülkemizde yetiştirilen kök kerevizler iki cinstir: "San kereviz" ve "Odesa kerevizi". Bunlardan yakınlıkla "Odesa kerevizi" dir.

## \*Kimyon

Maydanozgillerden kokulu bir bitkidir. Anayurdu Akdeniz Bölgesi olan bu bitkinin tohumları yarım santimetre uzunluğunda ve esmer-sarıdır. Keskin kokusu ve tadıyla çok bilinen ve kullanılan bir baharattır. Genel olarak toz halinde kullanılmaktadır. Ülkemizde köfte yaparken içine kimyon katılır. Sucuk yapımında da kimyonun önemli

bir yeri vardır. Ýtalyanlar aperitifler ve ikram ettikleri bazı tuzlu bisküvilerin hamuruna kimyon katarlar. Hollandalılar ise kendilerine has bir peyniri kimyonla kokulandırlar. Ýçine kimyon katılarak yapılan Alsace sosisi de tıpkı Türk sucuğu gibi ünlüdür. Almanya'nın bazı bölgelerinde yapılan kimyonlu ekmekler de bütün dünyada bilinmektedir. Avrupa'da çok beğenilen Kümmel likörü de kimyonludur. Kimyon tek başına kullanılır? İdýđy gibi baharat karışımının (mesela köri) içine de girer.

## \*Kıpnıp

Maydanozgillerden, yaprakları maydanozu andıran ve kurutulmuş meyvesi baharat olarak kullanılan bir bitkidir. Minik, sarımsık kahverengi meyvelerinin kokusu tazeyken pek hoş değildir. Ama kurutulunca bu kokunun yerini insana ferahlık veren hoş bir koku alır. Kıpnıp genellikle şuruplarda, likörlerde, şekerlemelerde kullanılmaktadır. Bu tohumları şekerle bulanmasıyla yapılan " kıpnıp şeker " ülkemizde olduğu gibi başka ülkelerde de çok ünlüdür. Kıpnıp şeker pastacılıkta çok kullanılmaktadır. Türk mutfağında kıpnıp bazı yemeklerde de kullanılır. Bitkinin körpe yaprak ve filizleri de çorba ve salatalara doğranarak yenir.

## \*Lassi

Yođurt, su, şeker ile yapılan ayran benzeri bir içecektir.

## \*Maydanoz

Küçük, ince dilimli ve güzel kokulu yaprakları olan bir bitkidir. Maydanozun iki çeşidi vardır. Biri " yaprak maydanoz ", diğeri " kök maydanoz " dir. Ülkemizde her iki çeşidi de yetiştirilir. Türk mutfağında olduğu gibi diğer ülkelerin mutfaklarında da maydanoz pek çok yemekte sıkça kullanılmaktadır. Tava yemeklerinde servis tabaklarının süslenmesinde de maydanozdan faydalanılır.

Maydanozların sapları da kokulu ve lezzetli olduğundan, saplarının da yapraklarıyla birlikte doğramak gerekir.

Kök maydanozda ıtırlı bir yağ bulunduğu bazı soslarda ve yemek sulanında bu köklerden yararlanılmaktadır.

## \*Mercanköpk

Balıbabagillerden, yaprakları küçük ve ıtırlı bir saksık bitkisi olan mercanköpk bazı bölgelerde " merzengöpk " olarak da adlandırılır. Anadolu'nun bazı bölgelerinde yabanî mercanköpke de rastlanmaktadır. Yabanî mercanköpke " farekulağy " da denilir. Ancak "farekulağy " denilen ve cuhagillerden, tohumu kuyemi olarak kullanılan bir başka bitkiyle karıştırmamak gerekir.

Mercanköpk, Türk Mutfaklarında, olduğu kadar Avrupa ülkelerinin mutfaklarında da çok kullanılan bir bitkidir. Sindirimi kolaylaştıran bir etkisi olduğundan, av etleri gibi sindirimi zor yemeklerde mutlaka kullanılır.

## \*Nane

Balıbabagillerden, yaprakları sapsız, çiçekleri beyaz veya menekşe renginde, ıtırlı, küçük bir bitkidir. " yabanî nane ", " Su nanesi ", yeşil nane " gibi çeşitli cinsleri vardır. Yemeklerde kullanılan nane " yeşil nane " dir. Yetiştirilmesi kolay bir bitki olan nane ülkemizde olduğu gibi bütün Akdeniz ülkelerinde sıkça yetişir. Türk mutfağında nane oldukça sık kullanılmaktadır. Çorbalar, dolmalara kadar pek çok yemekte nane kullanılır. Avrupa ülkelerindeyse nane, daha çok fırında ve tencerede pişirilen etler için hazırlanan soslara konulmaktadır. Bununla birlikte bazı haşlanmış sebze yemeklerinin de üstüne serpilir.

## \*Rezene

Yakın zamana kadar " raziyan " adıyla tanınan rezene maydanozgillerdendir. Yaprakları dereotuna benzeyen, kökü

de sümbül soğanýný andýran bu bitkinin yemeđi ve salatasý yapýlýr. " Denizrezenesi " adý verilen türüyse, deniz kayalýklanda yetipir. Kokulu bir bitki olan denizrezenesi de kararezenesi gibi maydanozgillerdendir.

## \*Roka

Turpgillerden yapraklan turp yaprađýna çok benzeyen bir bitkidir. Gerek ölkemizde, gerek Avrupa'da yaygýn olarak yetiştirilmektedir. Çiđ veya salata olarak, tava ve ýzgarada piperlimiđ balýk yemekleriyle birlikte yenir. Bazý Avrupa ölkelerinin mutfaklarında salatalara kanýptýrý ldýđý gibi servis tabaklannýn süslenmesinde de kullanýlýr.

## \*Safran

Süsengillerden, Akdeniz öлкеley~inde yetipen, baharda çiçek açan küçük bir bitkidir. Bu bitkinin çiçekleri toplanýr ve tepecikleri kurutulularak kullanýlýr. Yemeklere san bir renk veren bu toz, zeytinyađýnda hiç erimez. Böylece kanp ýk veya hileli olup olmadýđýný kontrol etmek mümkündür. Akdeniz ve Dođu ölkelerine tSzgü pirinç ve balýk yemekley~inde kullanýlan safran,bazý Balkan ölkelerinde ekmeđe katýlýr. Bazý yemeklere renk ve koku vermek için kullanýlan safrandan zerde adý verilen tatlý yapýlýr.

## \*Sumak

Ölkemizin bazý yerlerinde " somak " diye bilinen baharatýn ađacı sýcak biSgelerde yetipir. Sakýzađacıgiller familyasýndan küçük bir ađaç olan sumađýn kabuđu hekimlikte, yapraklarý dericilikte kullanýlýr. Mercimeđe benzeyen ve mayhođ bir tadý olan taneleriyse dövölerek baharat olarak kullanýlýr. Bazý türleri zehirlidir. Kebaplara ve bazý salatalara ekpilik vermek için kullanýlan sumađýn dövölmüđ taneleri, ince kýyy lmýđ kýrmýzýbiberi andýný:

## \*Tarçýn

Defnegillerden olan tarçýn ađ acýnýn kabuđundan elde edilir. Güney Asya, Orta Amerika ve Brezilya'da yetipen bu ađacýn kabuđu, içindeki kokulu ve uçucu bir yađdan ötürü baharat olarak kullaný lmaktadır. Kabuklarý dövölüp toz haline getirildiđinde, yađýmn uçması sonucu kokusunu çabuk kaybettiđinden genellikle kabuk parçalarý durumunda ve cam kavanozlarda saklanýr. Tarçýn, ölkemizde genellikle sütlü tatlýlarda ve hamur tatlýlarında, bekerlemelerde, pastalarda ve bazý yemeklerde, boza, salep gibi içeceklerde, hatta kaynatýlarak çay yerine kullanýlmaktadır. Avrupa ölkelerinin mutfaklarýndaysa soslara, bazý þaraplara, kremalara da konulmaktadır.

## \*Tarhun

Dođu Avrupa ölkelerinde yetipen bileþikgillerden kokulu bir bitkidir. Yapradađýnýn çok baharatlý olmasýndan ötürü salçalý et yemeklerinde, soslarda, yumurtalarda ve salatalarda çok kullanýlýr. Tarhun kanþtýnlmýþ sirkeyle yapılan mayonezlerin kendine has bir lezzeti ve kokusu olur. Tarhunlu sirke þöyle yapýlýr: iki avuç dolusu tarhun iyice yýkandıktan sonra bir þipeye konur. Üzerine yarým litre sirke bopaltýlýr ve 2-3 ay belettikten sonra süzölerek bapka bir þipeye aktarýlýr. Gereklikçe kullanýlýr.

## \*Tere

Turpgillerden, yapraklarý uzunca bir bitkidir. Bu bitkinin yapraklan genellikle çiđ ve salata olarak yenir. Servis tabaklarında garnitür olarak da kullaýnlýr.

## \*Turp

Turpgillerden, yapraklarý karpýlýklý, çiçekleri salkým durumunda, meyvesi acýmsý bir bitkidir. Etili olan kökleri yenir.

Türbun " karaturp ", " beyaz turp ", " yabanî turp ", " kýmzý turp ", " bayýr turbu " gibi birçok çeþidi vardýr. Nemli topraklarý sever. Beyaz turbun etli ve sulu bir yumru durumunda olan kökü, kabuðu soyulup rendelendikten sonra tuz, sirke ve zeytinyađý yla karýþtýrýlarak salata olarak yenir. Ancak rendelendikten sonra suyunun süzülmesi gerekir. Bazý Avrupa mutfaklarýnda beyaz turbun kökü çeþitli soslarda da kullanýlýr. Karaturp da beyaz turp gibi salata olarak yenir. Ýri bir fýndýk büyüklüð ünde veya körpe küçük havuç gibi uzun biçimde olan kýmzý turp rendelenmez. Üstü hafýfçe kazýnýp, iyice yýkandıktan sonra bütün olarak veya ikiye bölünerek salatalara konur ve öyle yenir. Kýmzý turp aynı zamanda servis tabaklarýnýn süslenmesinde de kullanýlýr. Turbun her türlü çið yenir.

#### \*Vanilya

Salepgillerden, çiçekleri beyaz ve kokulu, týrmanýcý küçük bir bitkidir. Genellikle Orta ve Güney Amerika ve Madagaskar'da yetiþen bu kalýn ve etli bitkinin meyvesi iyice olgunlaþmadan toplanýr ve gölgede kurutulur. Baharat olarak kullanýlan bu meyve kuruduð unda buruþur, esmer bir renk alır ve kokusu artar. Kurutulduktan sonra dövülerek toz haline getirilen vanilya, genellikle sütlü tatlýlarda, dondurmalarda, pasta ve þekerlemelerde kullanýlýr. Meksika'da ve bazý Avrupa ülkelerinde çeþitli likörlere de konulur.

#### \*Yenibahar

Mersingillerden ABD'nin sýcak bölgelerinde yetiþen bir bitkinin tohum þeklindeki küçük meyvesidir. Bu meyveler kurutulduktan sonra öðütülür ve çeþitli yemeklerde baharat olarak kullanýlýr.

#### \*Zencefil

Zencefýlgillerden sýcak bölgelerde yetiþen, güzel kokulu bir bitkidir. Genellikle Güney Asya, Orta Amerika ve Brezilya'da yetiþmektedir. Bitkinin kokulu köksaplarý kurutularak toz durumuna getirilmesiyle baharat elde edilir. Köksaplardan hekiýnlikte kullanılan bir tür yað da çýkanlmaktadır. Ayrıca taze köksaplar piþirilerek yenir. Daha çok þerbet, meþrubat ve likör yapýmýnda kullanýlmaktadır. Uzakdoðu ülkelerinde çay, kahve, ýhlamur gibi içeceklerle de zencefýl katýlýr. Zencefýl " beyaz " ve " esmer " olarak iki türdür. Köksaplar kurutulurken kabuklanndan ayrılmazsa elde edilen zencefýl esmer, kabuðu ayýklanan köksaplardan elde edilen zencefýl ise beyaz olur.

#### \*Zerdeçal

Zencefýlgillerden, yaprakları sivri uçlu, çiçekleri sarı renkte bir bitkidir. Bu bitkinin saplarýndan safraný andýran boyalı bir madde çýkanldýğ için buna " Hint safran " da denir. Safran pahalý olduðundan genellikle zerde yapýmýnda safran yerine zerdeçal kullanýlýr. Et, balýk ve yumurtalı yemeklere katýlan zerdeçal hardal hazýrlamakta da kullanýlýr.